Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**ПО ПРОФЕССИИ19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**2015**

Рассмотрено Утверждаю

на заседании УМО

технологических специальностей Директор ГБПОУ КК АТТС

протокол №\_\_\_\_от\_\_\_\_\_\_2015г. от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.П.Буров

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В.Григорьева

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 2015г.

Рабочая программа ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий разработана на основе ФГОС по профессии 19.01.17Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г № 29749), ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий(утверждена директором ГБПОУ КК АТТС

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик : Григорьева В.В мастер п/о

ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

СюсюкайловаН.Н.

Зав. производством ООО«АЗГА»

Квалификация подиплому:

инженер- технолог

Трубицина О.О. преподаватель

ГБПОУ КК АИСТ

Квалификация по диплому:

инженер- технолог

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА рабочей ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 4. |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ | 14 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ | 19 |

**1. общая характеристика рабочей ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности приготовление сладких блюд и напитков и соответствующие ему профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные |
| ПК 8.6 | **Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные** |

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **иметь практический опыт** | - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; |
| **уметь** | -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  -определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -оценивать качество готовых изделий; |
| **знать** | -ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -правила поведения бракеража;  -способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |